

The sense of Taste and taste disorders



E. Piperi¹, N. Nikitakis², A. Sklavounou¹

Taste and smell comprise the chemical senses that detect chemical molecules in the environment, ensuring beneficial food selection and avoidance of potentially harmful exogenous substances. Both senses are closely related and in interaction with the common chemical sense provide an overall assessment of the chemosensory and somatosensory properties of food, perceived as "flavour".

Although taste disorders are thought of as rare and negligible and are often overlooked by the medical professionals, they can be quite debilitating and even life-threatening, especially for the elderly, because they may have profound effects to the nutritional status, metabolism and immunity and eventually severely affect the quality of life. Taste disorders, due to reduced, increased or distorted identification of one or more of the four primary tastes (sweet, bitter, salty and sour), are classified into ageusia, hypogeusia, hypergeusia and dysgeusia and they may be generalized or localized and temporary or permanent, in terms of location and duration accordingly.

Taste integrity and function may be afflicted by a multitude of systemic or topical causes. Systemic causes such as aging, drugs, surgical procedures, psychiatric disorders, craniofacial abnormalities, neoplasms, environmental exposure as well as local factors e.g. infections and inflammatory disorders of the oral mucosa, xerostomia, poor oral hygiene etc. may all contribute to deficits of taste perception. Diagnostic investigation of taste dysfunctions is often challenging and requires a persistent and rigorous approach that includes a focused history and a thorough clinical examination as well as ancillary laboratory investigation. Specific laboratory tests like electrogustometry or chemical threshold taste tests may be needed to reveal the exact nature of the disorder. In the majority of patients, taste disturbance recovers fully in time while in idiopathic or refractory cases, dietary assessment and counseling to prevent nutritional deficiencies, improvement of food texture and smell as well as zinc supplementation may be of help.

Key words: ageusia, chemosensory disorders, dysgeusia, hypogeusia, smell, taste

Odontostomatological Progress 2014, 68 (2): 206-227

1. DDS, MS, Dr.Dent
2. DDS, MD, PhD

Department of Oral Pathology and Medicine, School of Dentistry, National and Kapodistrian University of Athens, 2 Thivon Str., Goudi, 115 27 Athens

Η γεύση και οι διαταραχές της



Ε. Πιπέρη¹, Ν. Νικητάκης², Α. Σκλαβούνου³

Η γεύση, όπως και η όσφρηση, κατατάσσεται στις χημικές αισθήσεις, καθώς η λειτουργία της συνίσταται στην ανίχνευση και επεξεργασία διαφόρων χημειοαισθητήριων πληροφοριών από το περιβάλλον και στην κωδικοποίηση, μεταβίβαση και μετάφρασή τους στον εγκέφαλο ως μία από τις 4 βασικές γευστικές ποιότητες (αλμυρό, ξινό, γλυκό, πικρό). Η όσφρηση και η γεύση αποτελούν αλληλένδετα χημειοαισθητήρια συστήματα, τα οποία σε συνεργασία με τη σωματοαισθητήρια αντίληψη της καυστικότητα, της θερμοκρασίας και της σύστασης συμβάλλουν στη γενικότερη αίσθηση της «ροστιμιάς» των τροφών. Η ακεραιότητα της λειτουργίας της γεύσης είναι σημαντική καθώς εξασφαλίζει την καλή επιλογή τροφής και τη σωστή θρέψη, συμβάλλει στη φυσιολογική πέψη και ταυτόχρονα αποτελεί ένα σημαντικό προειδοποιητικό σύστημα του οργανισμού έναντι επικίνδυνων εξωγενών παραγόντων, ενώ συμμετέχει και στην αποφυγή της εισρόφησης των τροφών.

Οι διαταραχές της γεύσης αποτελούν αρκετά συχνό πρόβλημα στον γενικό πληθυσμό με σημαντικές επιπτώσεις στην υγεία του ατόμου, ιδιαίτερα στα ηλικιωμένα άτομα, καθώς είναι δυνατόν να οδηγήσουν σε διατροφικές διαταραχές, απώλεια βάρους και πτώση της άμυνας του οργανισμού, σε επιδείνωση υποκείμενων νόσων, αλλά και να επηρεάζουν τη γενικότερη ποιότητα της ζωής. Μία γευστική διαταραχή μπορεί να είναι προσωρινή ή μόνιμη, πλήρης ή μερική ή να αφορά σε μειωμένη ή αυξημένη γευστική οξύτητα ή σε αλλοίωση της γεύσης. Μία πληθώρα συστηματικών και τοπικών αιτιών μπορεί να ευθύνονται για την εμφάνιση διαταραχών της γεύσης, με αποτέλεσμα η διαφορική διάγνωση να αποτελεί συχνά μία πολύπλοκη και επίμονη διαδικασία. Η λεπτομερής λήψη ιατρικού, φαρμακευτικού και οδοντιατρικού ιστορικού, η κλινική εξέταση της στοματικής και της ρινικής κοιλότητας και ο ενδεδειγμένος εργαστηριακός έλεγχος, όπου αυτός επιβάλλεται, αποτελούν απαραίτητες προϋποθέσεις για την αποκάλυψη του υποκείμενου αιτίου. Στην πλειονότητά τους οι διαταραχές της γεύσης αποτελούν αντιστρεπτές καταστάσεις. Στις περιπτώσεις ιδιοπαθούς ή μόνιμης διαταραχής, η διατροφική προσαρμογή και η φαρμακευτική αγωγή με σκευάσματα ψευδαργύρου μπορεί να λειτουργήσουν βοηθητικά.

Λέξεις ευρητηρίου: αγευσία, χημειοαισθητήριες διαταραχές, δυσγευσία, υπογευσία, όσφρηση, γεύση

Οδοντοστοματολογική Πρόοδος 2014, 68 (2): 206-227

1. Λέκτορας
2. Επίκουρος Καθηγητής
3. Καθηγήτρια, Διευθύντρια Εργαστηρίου Στοματολογίας

Εργαστήριο Στοματολογίας, Τομέας Παθολογίας και Χειρουργικής Στόματος, Οδοντιατρική Σχολή Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, Θηβών 2, Γουδί, 115 27 Αθήνα